

# 新型香菇烘干机厂家热销

产品名称	新型香菇烘干机厂家热销
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	36800.00/台
规格参数	品牌:赛百诺 型号:SBN-HGJ06 产地:广州
公司地址	花都区新雅街东湖村东湖路1号
联系电话	13532548286 13532548286

## 产品详情

## 香菇烘干机

鲜香菇风干很有注重，是一项专业的不简单技术活，风干技术性好的，均值一斤干货知识要高于5元上下，而针对不明白风干技术性的人而言，则很有可能把好好地的平菇给烤制损毁了。平菇风干技术性十分关键，它对平菇样子、颜色、香气起主导作用。因而选用赛百诺空气能热水器香菇烘干机更能确保平菇烤制的品质。平菇烤制的重要再于对温度湿度的操纵，智能化系统的空气能热泵烘干设备，可以不错的操控平菇风干屋子里的温度及环境湿度。

现如今，伴随着对[环境保护](#)的高度重视和对平菇生产量化风干的品质规定愈来愈高，愈来愈多的平菇大户，都是选用空气能热水器热泵烘干机来风干平菇

赛百诺空气能热水器香菇烘干机控制仪表选用英国高精密数字传感器，能精确的检验到温、环境湿度值，另外能够设置不一样主要参数数据信息（作用方式、温度主要参数、环境湿度主要参数等），考虑平菇烤制的干燥曲线图规定。的有效的烘干房构造，有效的暖风呼吸系统，确保烤屋内的每处的遇热都匀称，质量一样的好。机器设备运作没有三废的排污，不用加热炉或是燃煤烧柴，机器设备主要是消化吸收空气中发热量对原材料开展风干，耗一度电磁能造成是四度电的发热量，真实完成环保节能生产制造

平菇风干技术性十分关键，它对平菇样子、颜色、香气起主导作用。因而选用赛百诺空气能热水器香菇烘干机更能确保平菇烤制的品质。平菇烤制的重要再于对温度湿度的操纵，智能化系统的空气能热泵烘干设备，可以不错的操控平菇风干屋子里的温度及环境湿度。

依据在网上梳理一些平菇烤制的温度环境湿度数据信息做为参照，再相互配合香菇烘干机开展烤制，寻找合适自身的平菇风干加工工艺和技术性。

风干环境湿度操纵：平菇的烘制全过程中，除开严控加温温度，立即祛湿也是关键步骤。祛湿的基本准则：在平菇烤制早期，风干室温度为35-40 时，应超负荷祛湿；当温度升高到40-60 时，可中断祛湿。60 之后，可以不祛湿。假如祛湿过多，易使平菇色浅泛白。假如烘出的平菇含有浸水状的淡黄色，表明祛湿不太好，或是温度不足，非常是半途停热更非常容易导致这类状况。

平菇风干之后，菌褶呈淡黄色，维持当然颜色，有平菇的独特香气，菌褶站立、详细、屹立不倒状，菌盖圆平，维持原来样子。一般八斤上下鲜香菇风干出一斤干香菇。

赛百诺香菇烘干机由气体**电力能源**热泵机组烘干除湿机，发泡聚氨酯隔热保温仓库（订制），360风管式强制性暖风循环系统离心风机等构成。热泵机组烘干除湿机含有三次废直膨式去湿设备及**PLC**触摸系统软件，节能省电，智能化。

平菇风干加工工艺：

1.风干环境湿度操纵：平菇的烘制全过程中，除开严控加温温度，立即祛湿也是关键步骤。祛湿的基本准则：在平菇烤制早期，风干室温度为35-40 时，应超负荷祛湿；当温度升高到40-60 时，可中断祛湿。60 之后，可以不祛湿。假如祛湿过多，易使平菇色浅泛白。假如烘出的平菇含有浸水状的淡黄色，表明祛湿不太好，或是温度不足，非常是半途停热更非常容易导致这类状况。

2.烤制产品质量检验：烤制至16-18钟头时，可开启风干通道门，检测香菇干度是不是达标。检测时，用手指压按菌盖与菌柄交汇处，若只展现印痕，表明干燥达标；若触感酸软，菌褶也酸软，则还需再次风干。达标风干品的特点是：有平菇的独特香气；菌褶淡黄色，菌褶站立、详细、屹立不倒状；菇体水分含量不超过13%；平菇维持原来的样子，菌盖圆平，维持当然颜色。